

Cervezas de abadía

INTRODUCCIÓN

A. Etayo



INTRODUCCIÓN

Las cervezas de abadía tienen su origen en la época medieval, cuando muchos monasterios elaboraban cervezas tanto para alimentarse –la cerveza era el “pan líquido”–, como para alimentar a fieles y peregrinos.

Durante las guerras y conflictos que se sucedieron en Europa, los monasterios siempre fueron objetivo de las tropas, sufriendo toda una serie de ataques, calamidades y nuevos resurgimientos de sus edificios.

Uno de los hechos que marcan su historia ocurre con la llegada de La Revolución Francesa, en la cual desaparecen gran número de monasterios –casi todos los Norbertinos y Benedictinos sucumben–, y los frailes desertan de los recintos hacia lugares más seguros de Bélgica y Holanda, ya que en la redacción de la constitución se impusieron importantes restricciones al poder de la Iglesia católica mediante una serie de artículos denominados Constitución civil del Clero, el más importante de los cuales suponía la confiscación de los bienes eclesiásticos y la disolución de las órdenes monásticas. El clero católico fue el que sufrió proporcionalmente las mayores pérdidas entre todos estos grupos sociales. El odio anticlerical se puso de manifiesto también en la abolición del calendario juliano en octubre de 1793, que fue reemplazado por el calendario republicano. Asimismo, el 23 de noviembre de 1793, la Comuna de París ordenó cerrar todas las iglesias de la ciudad –esta decisión fue seguida posteriormente por las

autoridades locales de toda Francia- y comenzó a promover la religión revolucionaria, conocida como el Culto a la Razón.



Al fin, con la llegada de Napoleón, que firmó el Concordato de 1801 con el papa Pío VII, apaciguó los ánimos en el interior del país al poner fin al enfrentamiento con la Iglesia católica. La legislación civil francesa quedó tipificada en el Código de Napoleón y en otros seis códigos que garantizaban los derechos y libertades conquistados durante el periodo revolucionario, incluida la igualdad ante la ley y la libertad de culto.

Sin embargo, los Trapenses resistieron y fueron el origen de la difusión de la cerveza de abadía, aunque no son los únicos monasterios donde se elabora cerveza.

Ya en el siglo XX, otros sucesos vuelven a marcar gravemente la historia de los monasterios. Muchos desaparecen o se cierran. En las Guerras Mundiales, sobre todo en la Segunda, los ejércitos alemanes confiscaban las cubas de fermentación desmantelando las cervecerías, para utilizar el cobre en sus armas de guerra.

EL TERMINO ABADIA

En Bélgica, muchos monasterios, en el pasado, elaboraban y disponían de cervecerías, Actualmente solo las trapenses disponen de ellas dentro del recinto o en los aledaños de sus monasterios, además de cumplir otros requisitos, por lo que, disponen del termino Asociación Internacional Trapense (I.V.T.) y la etiqueta de denominación "Authentic Trappist Product Label" (producto auténtico trapense).

El éxito de estas ha empujado a muchas cervecerías a crear productos más o menos parecidos y a darles nombres relacionados con los monasterios. Su fabricación no se realiza en el interior del monasterio o se supervisa por elementos laicos, por lo tanto, no pueden llevar la denominación trapense, aunque estén inspiradas en las antiguas recetas.

Por lo tanto, pasan a ser denominadas de abadía, aunque, también, deben de cumplir varios requisitos.

- Las compañías cerveceras pagan por el derecho de utilizar el nombre de la Abadía, tanto si está en activo como si no. Es el caso de cervezas como Leffe, Grimbergen, Floreffe, Affligem...
- Utilizando el nombre de Abadías en ruinas, como las cervezas Abbaye des Rocs o Abbaye de Cambron
- Adjuntando un nombre de concepción monástica o clerical, como las St. Feuillen, Augustijn, Petrus, Triple Moine, St. Bernardus...

Sin embargo, el calificativo "Abadía", no constituye ningún tipo de denominación particular ni un estilo, sino que se caracteriza por una fermentación alta y el grado de alcohol frecuentemente elevado. El color puede oscilar del dorado al marrón pasando por diversos matices. Pueden pasar una doble fermentación en botella y pueden presentar grandes variaciones en amargor y malteado. Acostumbran a ser cervezas complejas, densas, plenas y de larga permanencia en boca. Y aunque algunas son secas, en general son dulces y decididamente fuertes. Su clasificación se basa en la gran diversidad de fuerza, densidad y color.



Cerveza de Abadía

Cervezas que utilizan el nombre de una abadía que existe o existió en el pasado. La receta no es, necesariamente, ni creada por los monjes ni elaborada antes dentro de la abadía.



Auténtica cerveza de Abadía

Cerveza cuyo nombre es el de una abadía que da cabida a una orden religiosa. Muy a menudo, se elabora la cerveza fuera de la abadía y los monjes no gestionan la actividad de elaboración de la cerveza.



Cerveza de abadía certificada

Cerveza cuya receta fue creada por los monjes y elaborada anteriormente dentro de la abadía.

Hoy en día, la cerveza se vende bajo licencia por una fábrica de cerveza de terceros.

A veces, la abadía, es dueña de la receta.